



CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPORANGA SP
EDIFÍCIO JOÃO LUIZ BICHERI – PLENÁRIO PREFEITO JOSÉ GURGEL MENDES

CNPJ 58.979.279/0001-87
Rua Sete de Setembro 1190 (Legislativo) – Rua Dr. Felipe Vita 1375 Fundos (Administrativo)
Centro – CEP 18480-000 – Itaporanga – SP
(15) 3565-1122 – www.cmitaporanga.sp.gov.br – contato@cmitaporanga.sp.gov.br

Projeto de Decreto Legislativo nº 01, de 02 de agosto de 2017

Dispõe sobre a concessão de Título de Cidadã Honorária Itaporanguense.

George Marcelo Camargo, Presidente da Câmara Municipal de Itaporanga, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no artigo 31, inciso XVI, da Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal aprova e promulga o seguinte Decreto Legislativo:

Art. 1º Fica concedido o Título de Cidadã Honorária Itaporanguense à Senhora Evelize Cristina Benini, pelos bons e relevantes serviços prestados a este Município.

Art. 2º O título ora outorgado será entregue em sessão solene do Legislativo Municipal, em data a ser designada por seu Presidente.

Art. 3º As despesas decorrentes com a homenagem prestada, correrão por conta de dotações orçamentárias, consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessárias.

Art. 4º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Itaporanga/SP, em 02 de agosto de 2017.


Josivam Pereira Dias
Vereador

Câmara Municipal de Itaporanga
www.cmitaporanga.sp.gov.br



Protocolo N.º 0430-2017
Projeto de Decreto Legislativo 0001-2017
03/08/2017 12:27:07


Alessandro



CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPORANGA SP
EDIFÍCIO JOÃO LUIZ BICHERI – PLENÁRIO PREFEITO JOSÉ GURGEL MENDES

Justificativa

Evelize Cristina Benini, natural de Taquarituba, nascida em (27/07/1979), Formada na Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (UNICENTRO) no ano de 2002. Em 2004 Trabalhou por 01 ano na Prefeitura Municipal de Ribeirão Branco, quando fez o Concurso Municipal de Itaporanga na Gestão do Prefeito Pedro Ferraz. Em 2005 na Gestão do Prefeito Hernani Camargo foi convocada a assumir o Cargo de Nutricionista para atuar na área de Alimentação Escolar, iniciou no Mês de Março, a Alimentação estava em um momento de transição, ou seja, deixando de ser preparada na Cozinha Piloto e passando para as Cozinhas de cada Escola, garantindo assim uma Alimentação de melhor qualidade. Neste momento as cozinhas estavam bem precárias com falta de Equipamentos, Utensílios, Mão de Obra, não havia um veículo exclusivo para transportar os Alimentos, a Padaria Municipal também estava em péssimas condições. Com o tempo as coisas foram sendo conquistadas e as condições de trabalho melhorando. Sempre trabalhou diretamente com os Setores de Compras, Licitação, Gestores e Fornecedores para garantir a qualidade e variedade dos produtos utilizados. Nestes 12 anos o Cardápio passou por várias mudanças e melhorias, (tendo muito a ser feito ainda) muitos produtos foram incluídos (Azeite, Aveia, Farinha Integral, Óleo de Milho, Produtos a Base de Soja, etc.) sempre levando em consideração o bem estar e a necessidade das crianças.

Hoje trabalha com um total de aproximadamente 3.150 alunos, sendo 9 Escolas (Municipais/Estaduais), 5 Creches e 39 Funcionários (32 Cozinheiras, 3 Padeiros, 1 Motorista, 1 Auxiliar e 2 Nutricionistas). Nosso Município oferece duas refeições nas Escolas (Lanche da Manhã/Almoço e Almoço/Lanche da Tarde) e cinco refeições nas Creches (Café da Manhã, Colação, Almoço, Lanche da Tarde e Janta).

Nas Creches trabalha com uma variedade de Formulas Infantil (Nan I, Nan II, Nan Soja, Nestogeno I, Nestogeno II, Apatmil I, Aptamil II, Aptamil III, Aptamil A.R., Sustagem, Mucilon, Farinha Láctea) Frutas e Legumes variados (Banana, Maçã, Mamão, Pêra, Mexerica, Mandioca Salsa, Beterraba, Couve, etc.) sempre procurando garantir uma Alimentação Equilibrada e Balanceada.

Também é feito um trabalho juntamente com as Merendeiras para garantir as Boas Práticas no momento do Preparo, foi implantando do uso de Hipoclorito de Sódio para desinfecção das Frutas e Vegetais, Coleta de Amostras, Registro de Temperaturas medidas que devem ser tomadas em uma Cozinha Industrial.

Desde 2005 foi implantado no Setor de Alimentação o Sistema de Controle de Estoque (Todos os Gêneros Alimentícios e Gás), não trabalha diretamente com dinheiro, mas o montante em mercadoria é considerável, sendo assim, todas as Notas Fiscais entram no Sistema e posteriormente todas as saídas são devidamente assinadas pelas Merendeiras.

A utilização das Verbas Estadual e Federal é controlada por Evelize, pois, há uma restrição nos produtos que podem ser comprados com este dinheiro e de forma a garantir que no mínimo 30% seja utilizado com a Agricultura Familiar, evitando que a Verba seja bloqueada.


Josivam Pereira Dias
Vereador